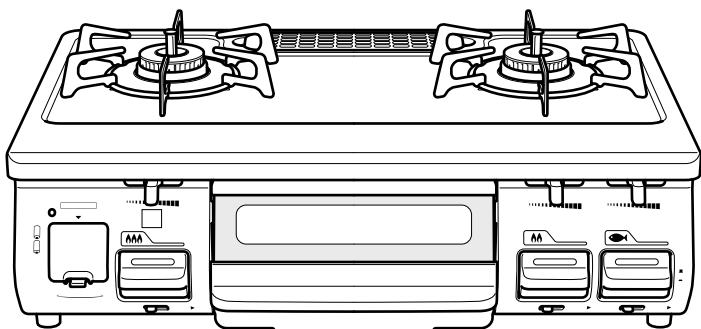
取扱説明書

保証書付

グリル付ガステーブル

品　　名	型式の呼び
RT64JH6S-GL RT64JH7S-CL	RT64JHS-L
RT64JH6S-GR RT64JH7S-CR	RT64JHS-R

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

このたびは、リンナイグリル付ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

Rinnai 家庭用

もくじ

こんなときも あわてないで

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

詳しくは25ページをご覧ください

（工場管理）

JT0041-032(02)☆
140900 ◎
06000005123940

なるほど 安心Siセンサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

万一の消し忘れや、
天ぷら油の過熱を未然に防止

鍋底が高温になると、
自動的に弱火になる安全設計

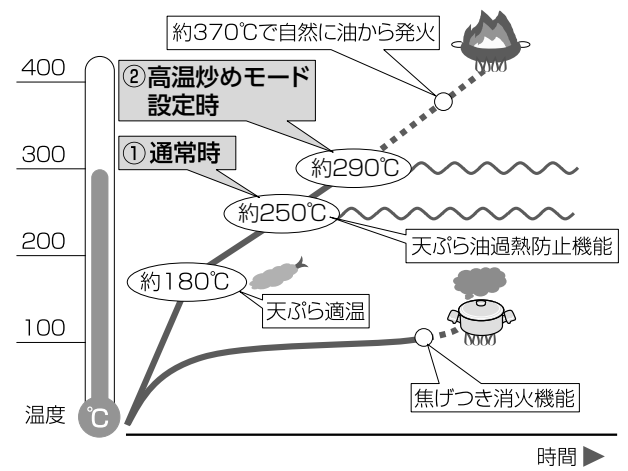
煮ものなどで焦げついた場合
鍋を傷める前に自動消火

温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①**通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。

お問い合わせの多い項目です

詳しくは ☞ 25 ページ

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

■ すべての安全機能が解除されたわけではありません。

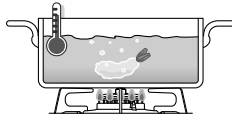
3 操作ボタンを押しても点火しない

■ もしかして乾電池？

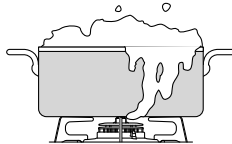
安全機能

天ぷら油過熱防止機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

立消え安全装置

（強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

ガスを止めます

コンロ消し忘れ消火機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

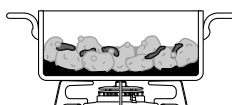
グリル消し忘れ消火機能　［グリル］

点火後、約 20 分で自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 15 分で火を消します。

焦げつき消火機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

点火ロック

（強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 15 ページ

中火点火機能

（強火力バーナー）

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 15 ページ

グリル過熱防止センサー　［グリル］

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）［グリル］

安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。
ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

高温自動温度調節機能

（強火力バーナー）（標準バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。
☞ 16 ページ

火力調節します

グリルお知らせブザー　［グリル］

点火後、約 3 分ごとにブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

各部のなまえ

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

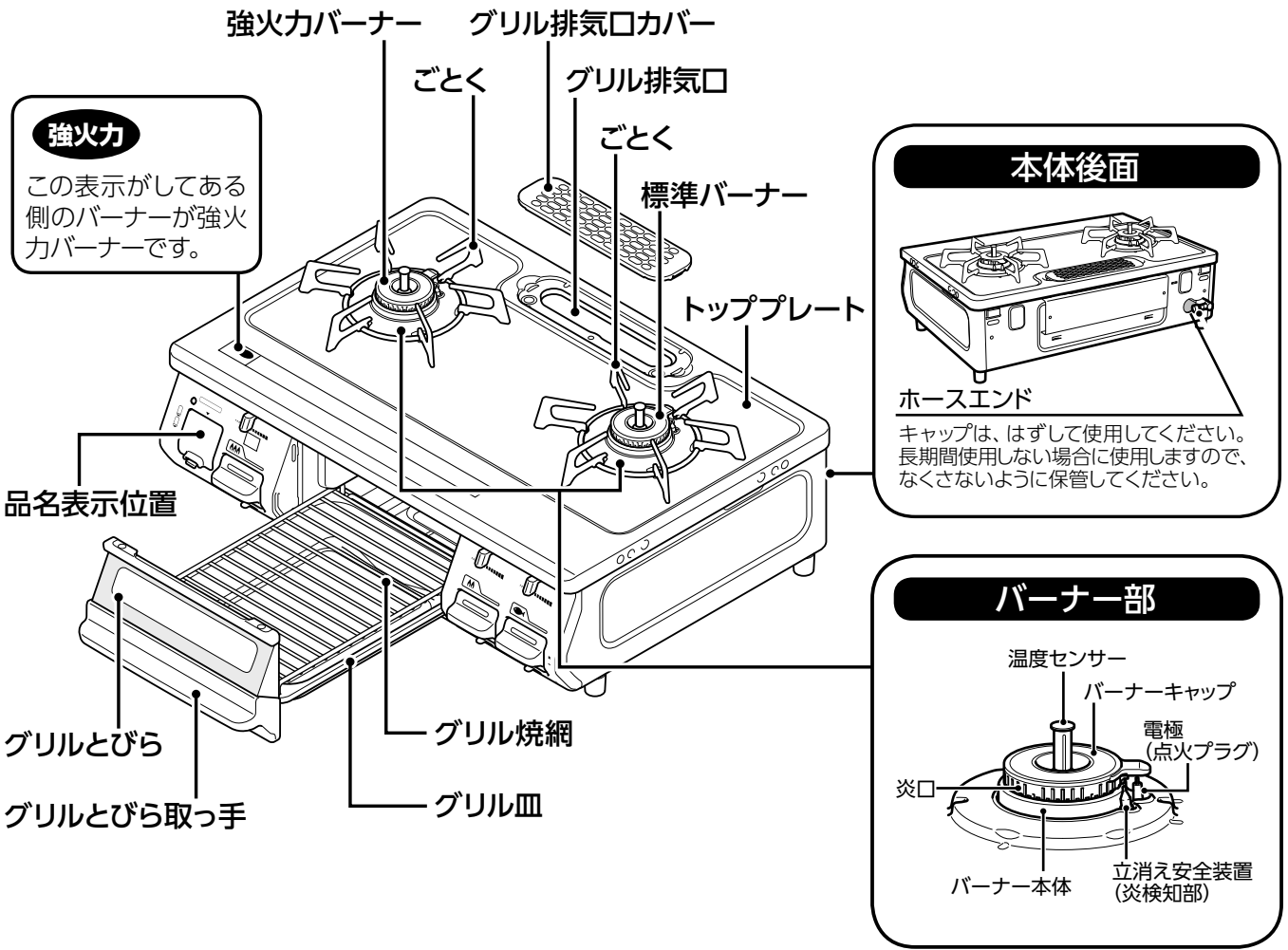
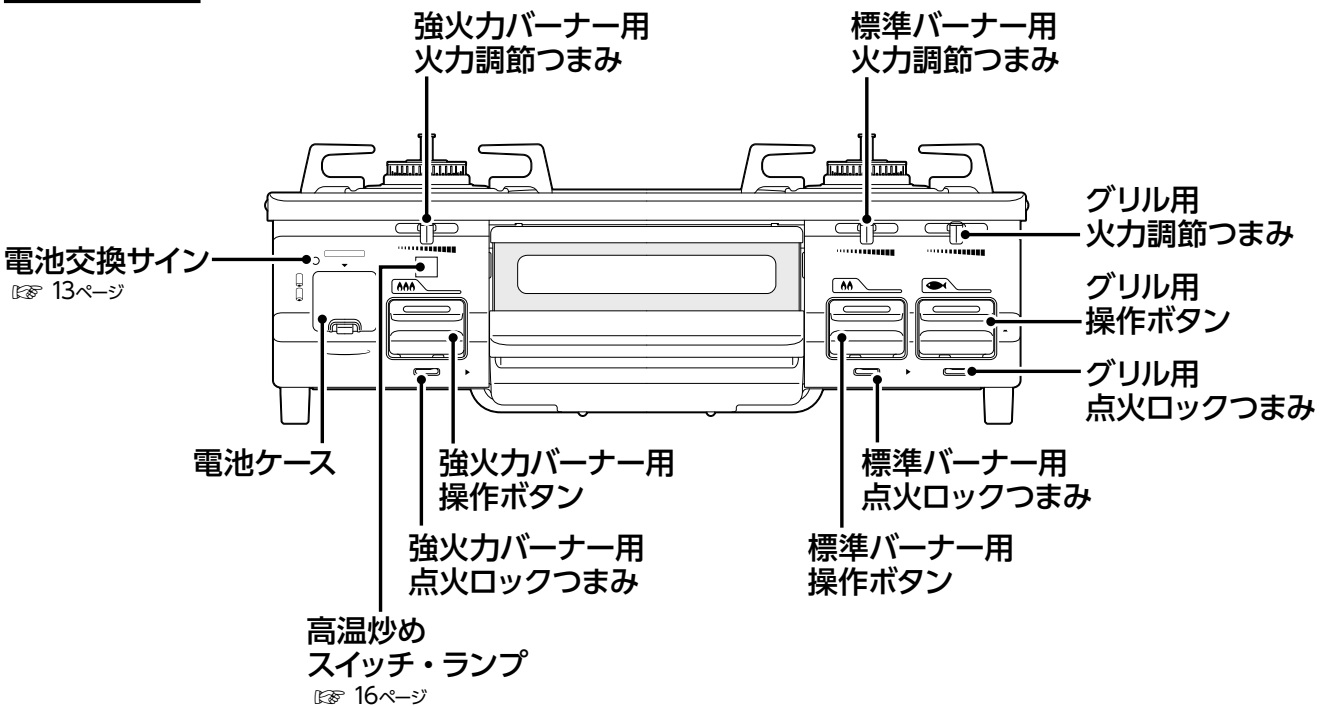
強火力バーナー
グリル排気口カバー
ごとく
グリル排気口
ごとく
標準バーナー
トッププレート
品名表示位置
グリルとびら
グリルとびら取っ手
グリル焼網
グリル皿

強火力
この表示がしてある側のバーナーが強火力バーナーです。

本体後面

ホースエンド
キャップは、はずして使用してください。長期間使用しない場合に使用しますので、なくさないように保管してください。

バーナー部

温度センサー
バーナーキャップ
電極（点火プラグ）
炎口
バーナー本体
立消え安全装置（炎検知部）

正 面

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠ 危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠ 警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠ 注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠ 危険

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

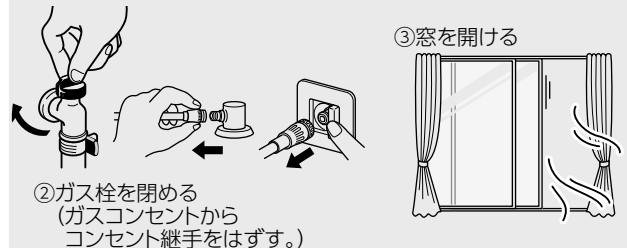
■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

①操作ボタンを押して、火を消す
②ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

②ガス栓を閉める
（ガスコンセントから
コンセント継手をはずす。）

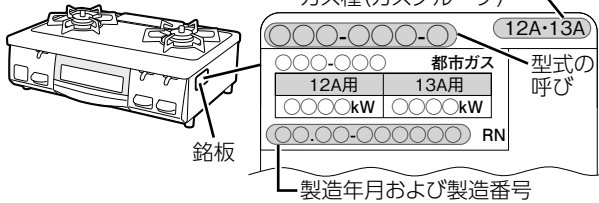
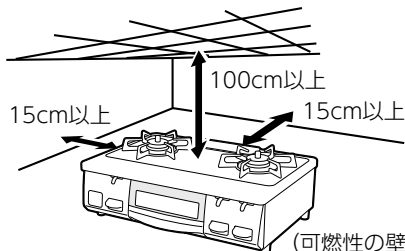
③窓を開ける

安全上のご注意（必ずお守りください）

設置編

⚠警告

分解禁止

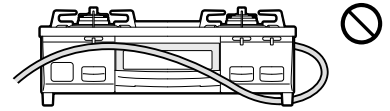
■絶対に改造・分解は行わない
一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

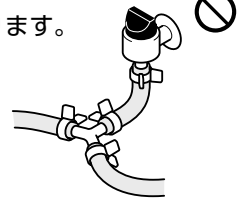
■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない
- ●表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- ●銘板は機器本体右側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。
- ●転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

■可燃物との距離を確実に離す
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞ 11ページ
- ●可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合
  防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

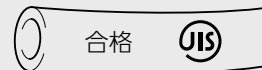
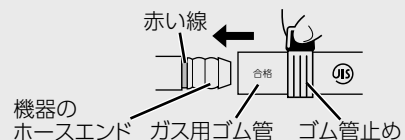
ガス用ゴム管（ガスソフトコード）、ガスコードは

■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない
できるだけ短くして使用してください。

■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

■他の機器で加熱されるような所に通さない
使用時は、周囲が高温になりガス用ゴム管が溶けたり、ガス用ゴム管およびガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は

■継ぎたしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。

■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない
ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は、取り替えてください。

■検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用する
ガス用ゴム管以外は、耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は、絶対に使用しないでください。

■ホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止める
しっかり止めないと、ガス漏れの原因になります。

ガスコードは

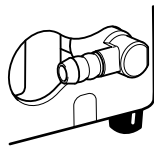
■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードで接続する場合」☞ 12ページをご覧ください。間違った接続は、ガス漏れの原因になります。

機器のホースエンド　器具用スリムプラグ　ガスコード

赤い線

■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

⚠注意

設置場所は

■棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■強い風の吹き込む所に設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具など樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。

■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。

使用編

⚠警告

使用中は

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- ●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- ●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
- ●調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がはたらく前に、発火するおそれがあります。
- ●電話や来客の場合は、必ず火を消してください。

■火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどのおそれがあります。

トッププレートについて

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にご相談ください。

使用時や使用後は

■点火・消火を確認する

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

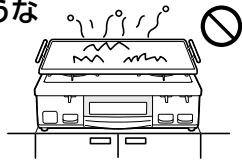
異常時は

■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。☞22～26ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。

安全上のご注意（必ずお守りください）

使用してはいけないもの

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

■焼網

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

焼網

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

●スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

●機器の上方に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など

ガスコンロの下には

■燃えやすいものを敷かない

火災の原因になります。

●新聞紙・ビニールシートなど

■電源コードを通さない

火災の原因になります。

■温度センサーは絶対に取りはずさない

火災の原因になります。

■コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。

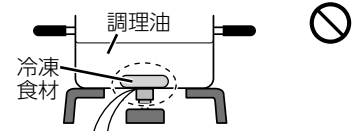
揚げもの調理をするときは

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

調理油
冷凍食材

冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない

■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

長時間揚げ過ぎると油が飛び散り､発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

■グリル排気口にふきんやものをのせたり、グリル排気口をアルミはくなどでふさがない

■グリル排気口のまわりにものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

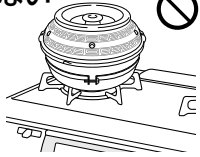
魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿などにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

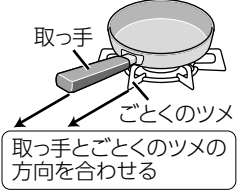
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

⚠注 意

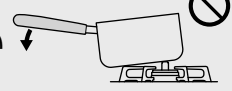
使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも、熱伝導で熱くなる場合があります。

■点火しない場合は、操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

使用する鍋などについて

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽い鍋は調理物を含めて300g以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- 屋内設置でふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

安全上のご注意（必ずお守りください）

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると、安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部やグリルとびらに強い力を加えない
手で押えたり､ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

温度センサーは

■強いショックや力を加えたり、傷をつけない
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

■グリル排気口に手や顔などを近づけない

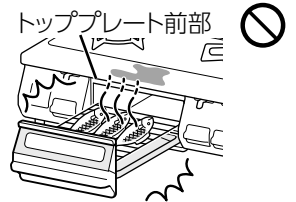
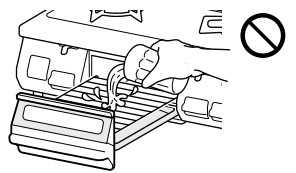
■グリル排気口に鍋の取っ手を向けない
- ●高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- ●鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

グリルは

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返すときなどは、手や腕をグリルとびらやガラスに触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらは止まるところまで引き出してください。

■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押してグリルの火を消す。
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない
この機器は、グリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- ●焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- ●脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材､遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ
- ●グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞ 17ページ
- ●グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

機器の点検、お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない
不完全燃焼、故障の原因になります。

■機器が冷めていることを確認する
調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす）
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする ☞15 ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

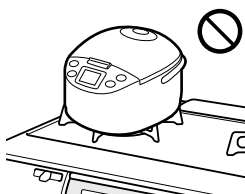
■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
- ●動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- ●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

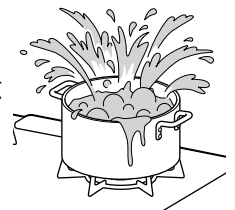
お願い

機器のご使用は

- ●使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ●コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ●ガス栓を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ●使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- ●トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

コンロのご使用は

- ●調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- ●強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
  長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
  ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけがが、機器損傷のおそれがあります。
- ●煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- ●熱くなった鍋などを、トッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- ●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

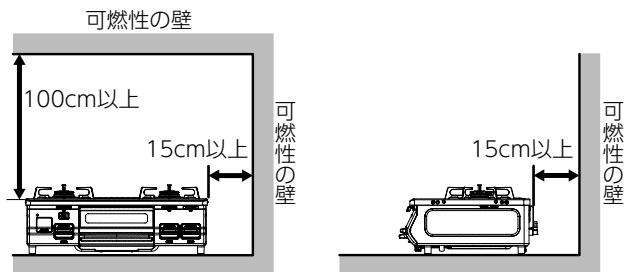
予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

機器の設置 安全にお使いいただくために、正しく

●機器の設置や移動の際は、必ず手袋をし、機器は本体下の端部を持ってください。

1 設置場所を確認する（周囲の防火措置）

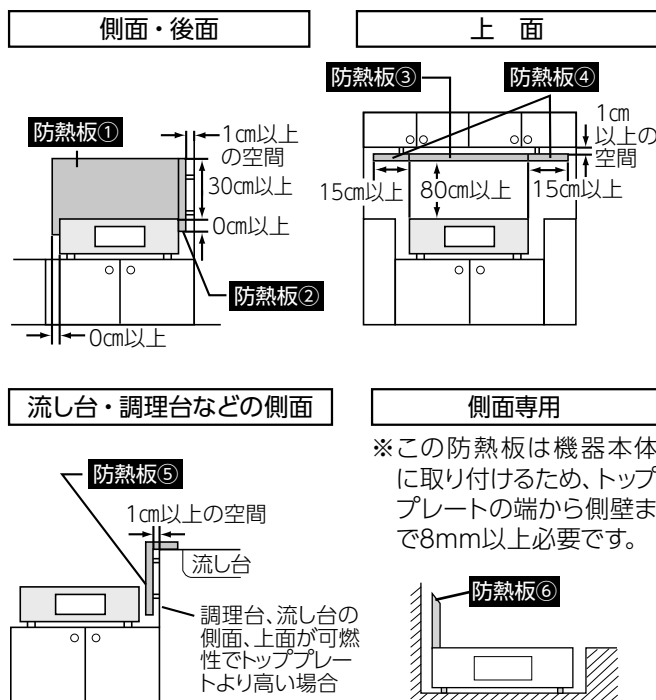
図のように可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）から離して、設置してください。

可燃性の壁から上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

流し台・調理台などの側面

防熱板⑤
1cm以上の空間
流し台
調理台、流し台の側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

側面専用

※この防熱板は機器本体に取り付けるため、トッププレートの端から側壁まで8mm以上必要です。

防熱板（別売品）の種類

	型番	高さ(mm)	幅(mm)	奥行(mm)
①	RB-60B	550	600	—
②	RB-55S	550	—	550
③	RB-60T	—	600	550
④	RB-15T	—	150	550
⑤	RB-50S	150	40	500
⑥	RB-T40SG	403	420	—

お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは、別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。

2 包装材やテープ類を取り除く

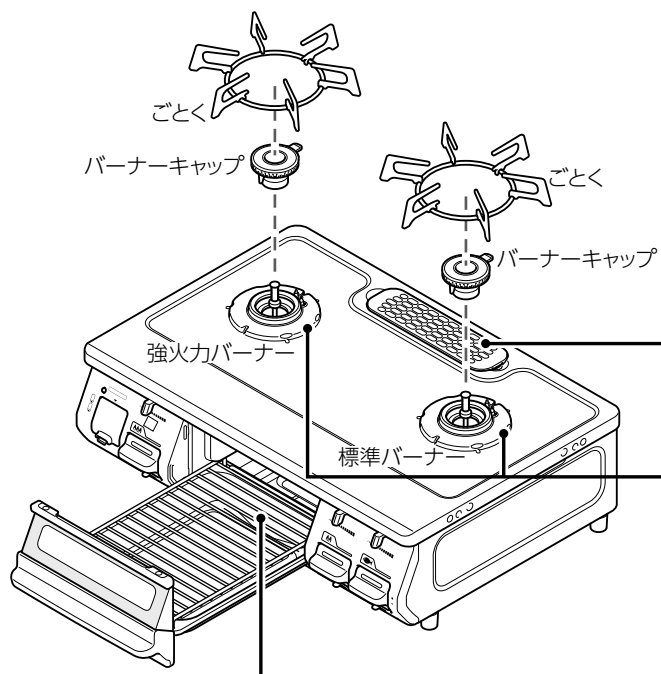
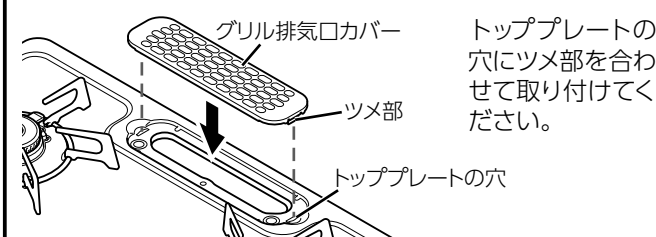
●グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

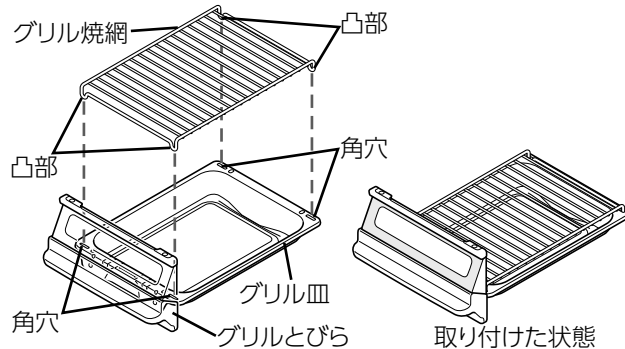
3 部品を取り付ける

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

各部品を正しく取り付けてください。

グリル排気口カバー

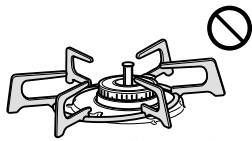
トッププレートの穴にツメ部を合わせて取り付けてください。

グリルとびら・グリル皿・グリル焼網

グリル皿の角穴に、グリル焼網の凸部を確実に取り付けます。

お願い

- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉めると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。

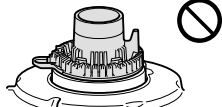
⚠ 注 意

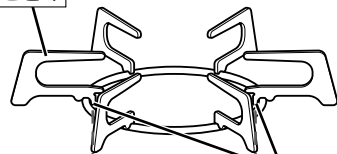
■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- ●バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- ●炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- ●機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

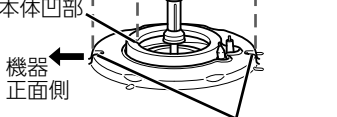
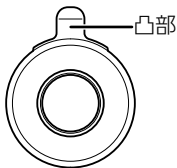
ごとく・バーナーキャップ

（右横側から見た場合）

ごとく

トッププレート前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付けてください。

バーナーキャップ

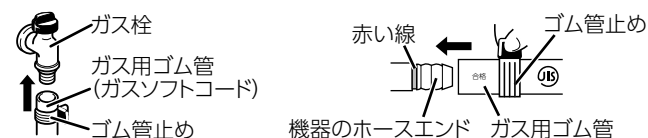
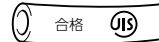
バーナーキャップの凸部を後にして、バーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。

お願い

- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの当社事業所にお問い合わせください。☞ 27ページ

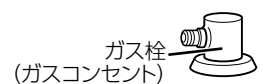
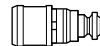
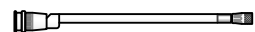
4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

ガス用ゴム管で接続する場合

1 ホースエンドの赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定する。

■用意するもの
- ●ガス用ゴム管〈ガスソフトコード〉（新品）
  （内径9.5㎜φ・検査合格マークまたはJISマーク入り）
  （市販品）
- ●ゴム管止め（2個）（市販品）

2 ガス栓を開け、接続部からガスのにおいがしないことを確認したら、ガス栓を閉める。

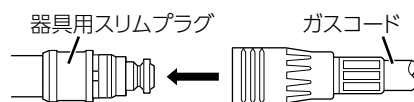
ガスコードで接続する場合

機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。

■用意するもの
- ●器具用スリムプラグ（市販品）
- ●ガスコード（市販品）

お願い

- ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、市販のホースガス栓用プラグが必要です。

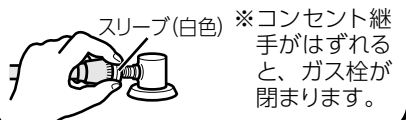
1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。

※器具用スリムプラグの梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って、正しく取り付けてください。

2 ガスコードを機器に接続する。ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。

3 ガスコードをガス栓に接続する。コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。

※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

■ガス栓を閉めるときは

コンセント継手のスリーブ（白色）を手前に引きます。

※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

⚠ 警 告

■ガス用ゴム管（ガスソフトコード）、ガスコードは高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短くして使用してください。

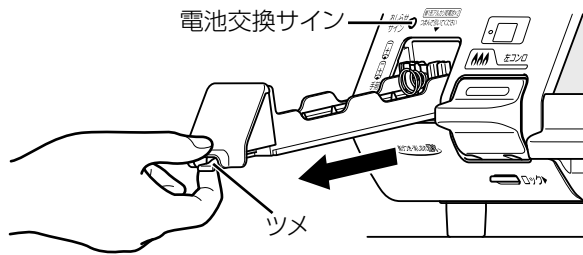
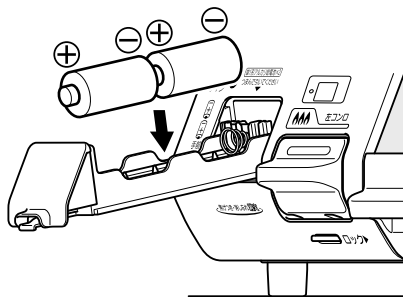
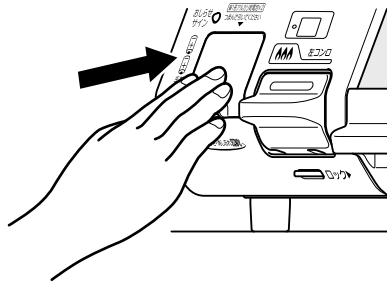
■接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

機器の設置

乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

1 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。

2 電池ケースに表示してある⊕、⊖を確認して正しく入れる。

3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。

乾電池交換の目安は 1 年です（単1形アルカリ乾電池ご使用時）

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
  乾電池がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因になります。ふき取ってきれいにしてください。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、乾電池の発熱・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも、使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると、交換時期が1年以内と短くなります。また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

知っておいていただきたいこと

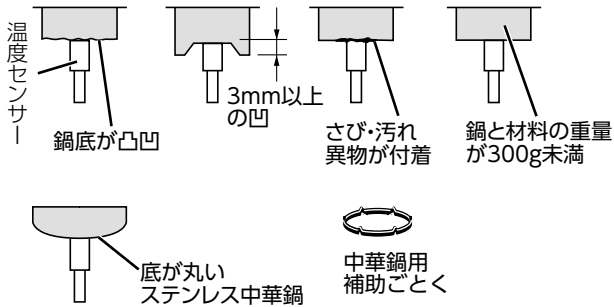
温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは、使用しない

●温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

●中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器

土鍋

底が浅く広い鍋

鍋の選びかた

※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満

鍋の種類			揚げもの調理 (油の量200ml以上) 炒めもの調理	その他の調理
鍋	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー		○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄		○	○
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○
		※薄手	×	○
無水鍋 多層鍋			○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○（ただし、火が消える場合があります）
やかん			—	○

○：適しています
×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

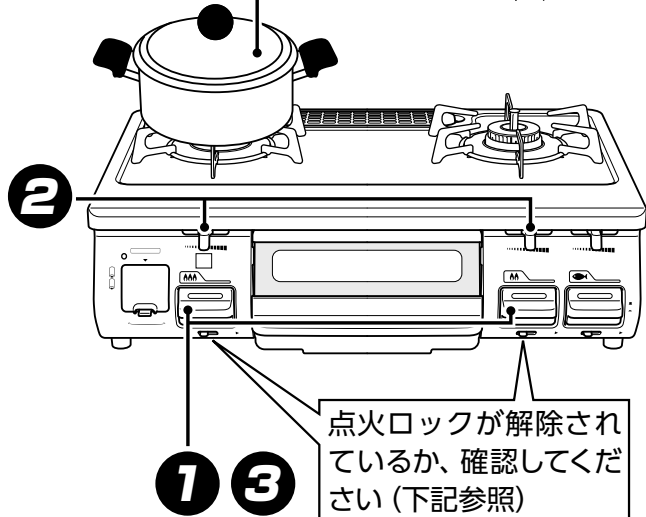
中華鍋を使うときは

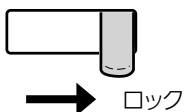
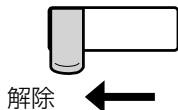
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

基本の操作（コンロの使いかた）

準 備

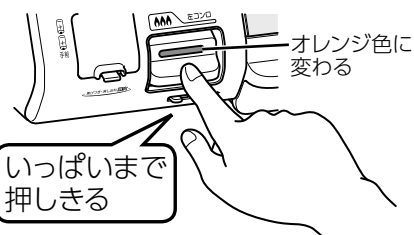
ガス栓を開く

ごとくの中央に
鍋を置く

不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。
☞ 2 ページ

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

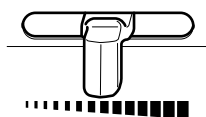
高温炒めモードに設定して調理してください。
☞ 16 ページ
安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）高温で調理できます。

1 点火する

● 操作ボタンで点火する。

お知らせ

• 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、強火力バーナーは中央の位置に移動します。（中火点火機能）☞ 2 ページ

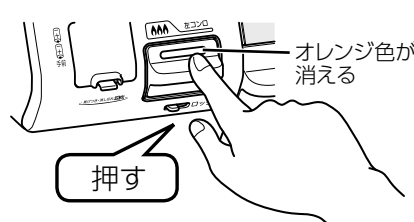
2 火力を調節する

● 火力調節つまみをスライドさせ、鍋の大きさに応じた火力にする。

お知らせ

• 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

3 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。

お願い

• 必ず火が消えたことを確認してください。

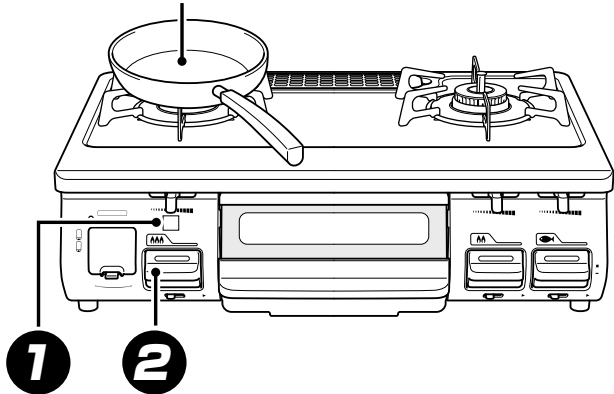
4 ガス栓を閉める

● 調理が終わったら、ガス栓を閉める。

お願い

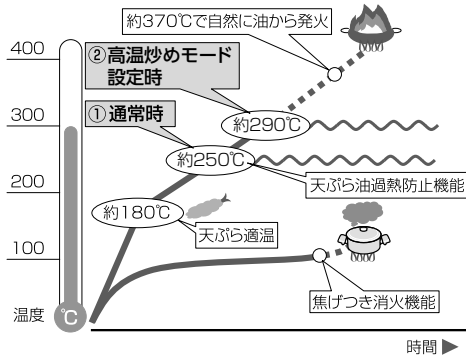
• 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

炒めもの・いりものをする【強火力バーナー】（高温炒めモード）

●高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

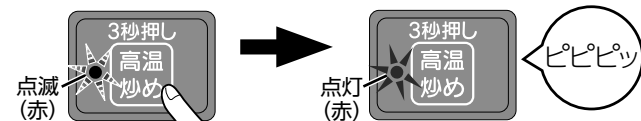
こんなとき 高温炒めモード
●急に火が小さくなったり、消えてしまう場合。

ワンポイント

温度センサーのはたらき

①**通常時**
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②**高温炒めモード設定時**
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①**通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60 分（最初に自動で弱火になってから約30 分）で、自動で火を消します。ただし、点火してからコンロ消し忘れ消火機能の作動時間になった場合は、自動で火を消します。高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。

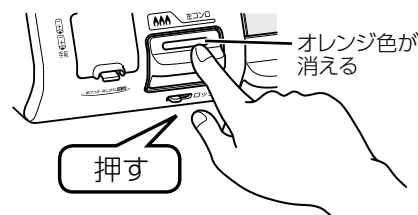
1 点火後、高温炒めスイッチを押す

● ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3秒以上押す。

● 調理をはじめる。
● もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お願い
• 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ
• 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

2 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。

お願い
• 必ず火が消えたことを確認してください。

⚠ 警 告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

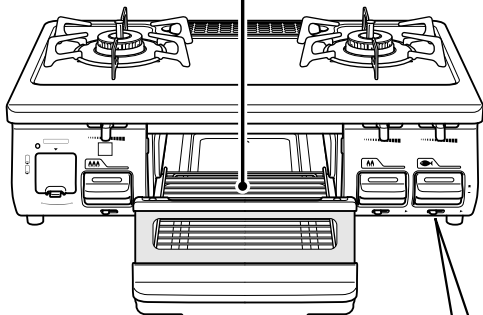
⚠ 注 意

■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して、温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

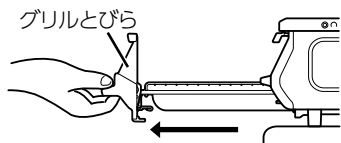
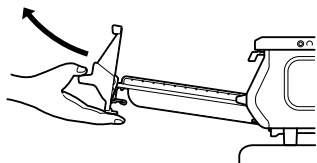
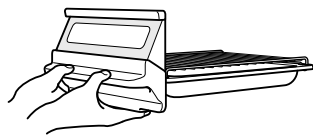
グリルの取り扱いと準備

準 備

ガス栓を開く

紙や梱包材が入っていないか確認する

点火ロックが解除されているか、確認してください☞ 15 ページ

グリルの取り出し

1 グリルとびらを止まるところまで引き出す。

2 グリルを持ち上げて取り出す。

3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

お知らせ

• グリルとびらをはずす場合は☞21ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。

グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

2 約5分間空焼きをする。

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は「強火」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 18 ページをご覧ください。

お願い

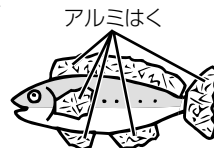
• グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

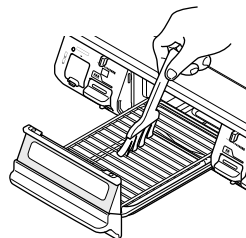
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

●冷凍の魚は、しっかり解凍します。
●冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

ワンポイント

• 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
• さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
• 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
• 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
• 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
• 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 約1 ～2分間、空焼き（予熱）をする。

魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

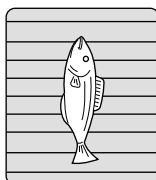
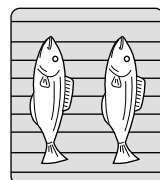
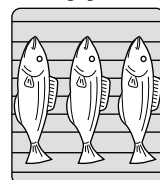
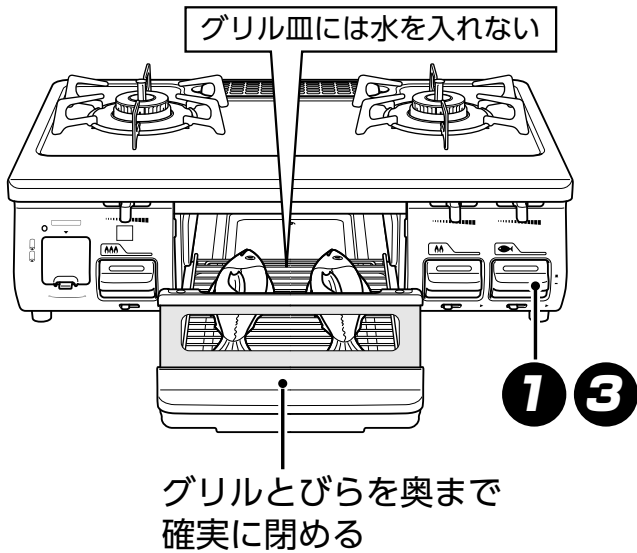
4 魚（食材）を置く。

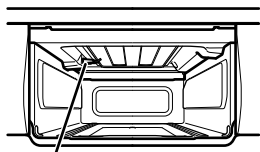
魚の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

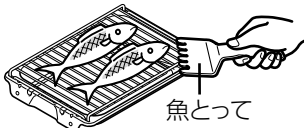
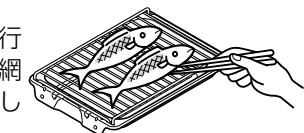
1匹の場合	2匹の場合	3匹の場合
中央に	左右均等に	すき間を開けて均等に

手前側

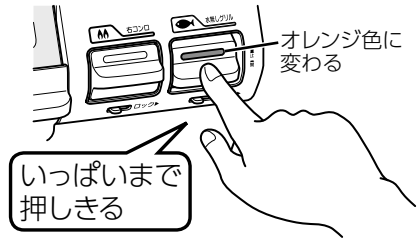
グリルの使いかた

お願い

- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
  例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5 分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。冷めてからお手入れください。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極（点火プラグ）に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。

電極（点火プラグ）

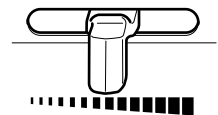
ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。
- 別売の「魚とって」を使用すると便利です。
  ☞27ページ
  ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
  ②焼きあがった魚や焼きものの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
  ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。

魚とって

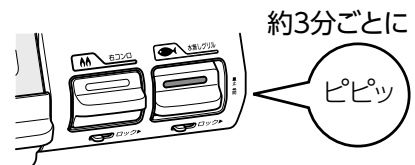
1 点火する

● 操作ボタンで点火する。

お知らせ

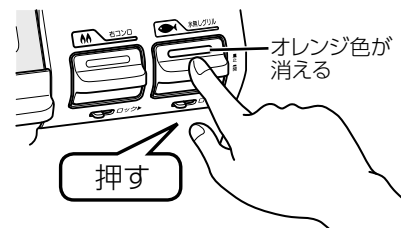
- 点火のとき、火力調節つまみが「強火」の方向に移動します。

2 火力を調節をする

●火力調節つまみをスライドさせる。

3 点火後、約3分ごとにブザーが鳴る

● グリル使用中であることをブザーでお知らせします。

4 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

- 点火後、約20分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 15 分で火を消します。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。

●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞ 12 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 21ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 21ページ

●ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。
☞ 12ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓を閉める。
3. 操作ボタンをロックする ☞ 15ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

やわらかいスポンジたわし　歯ブラシ　やわらかい布　台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。

スポンジたわし裏面（硬い）

ナイロンたわし

たわし

クレンザー

みがき粉

硬いブラシ

歯みがき粉

メラミンフォームスポンジ（※）

金属たわし

クリームクレンザー

汚れが取れないときに、トッププレート・ごとく・グリル排気口カバー・グリル皿のみにお使いいただけます。
ただし、表面に傷がつく場合があります。

※メラミンフォームスポンジは、ホームセンター、量販店などでご購入いただけます。

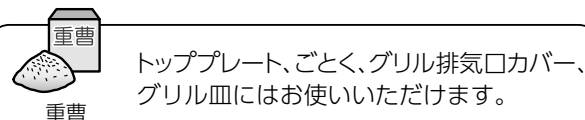
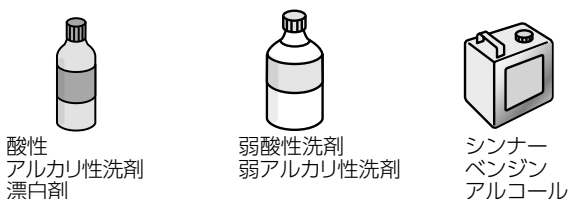
はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性
アルカリ性洗剤
漂白剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

シンナー
ベンジン
アルコール

重曹

トッププレート、ごとく、グリル排気口カバー、グリル皿にはお使いいただけます。

故障の原因になります。

機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
必ず布に含ませてから、お手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

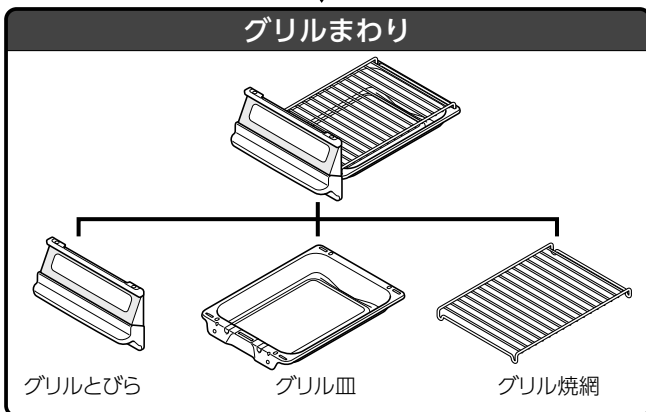
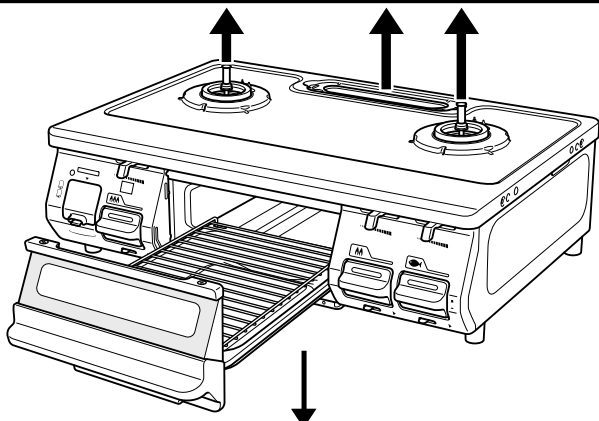
お願い

• 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
• 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。
　また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

コンロまわり

グリルまわり

お手入れのしかた

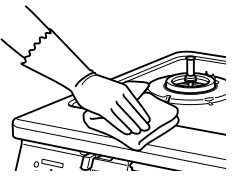
●汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 19 ページ

※各部品の取り付けについては、☞11・12ページをご覧ください。

トッププレート

● お手入れのときはごとく、グリル排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

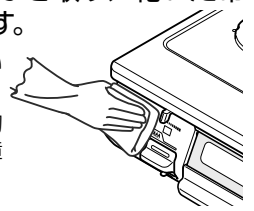
それでも汚れが取れないとき

1. ホーロー面に細かい傷がつきますが、メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。それでも取れないときは、金属たわしに水を含ませてこすり取る。細かい傷に黒ずみがついたときは、やわらかいスポンジたわしにクリームクレンザーをつけ、こすり取る。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、もよりの当社事業所に連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。
- トッププレートは固定されていますので、絶対にはずさないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。
電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

ごとく・グリル排気口カバー

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いすると、さらに汚れを落しやすくなります。
1. 水を入れた大きな鍋にごとくやグリル排気口カバー・グリル皿を入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

お手入れのしかた （つづき）

バーナー部

●やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

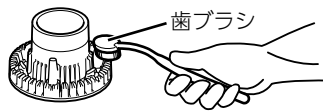
それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

炎口が目づまりしていたら

●歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

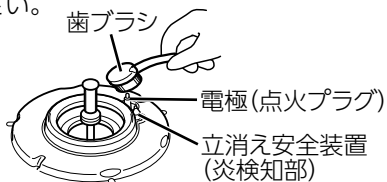
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

バーナー本体

●表面は、やわらかい布でふき取ります。

立消え安全装置・電極

●歯ブラシなどでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

●片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。
また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

グリル焼網

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

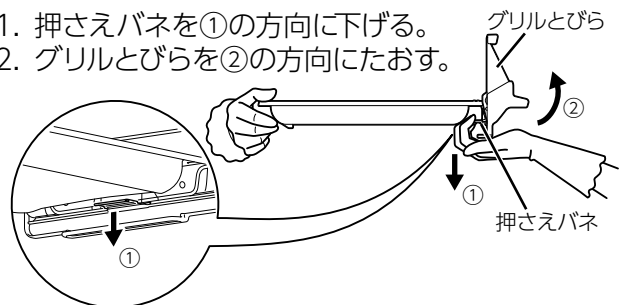
グリルとびら・グリル皿

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

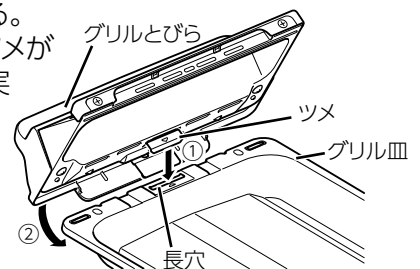
※水気が残っていると、さびの原因になります。

●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

グリルとびら
②
①
押さえバネ
①

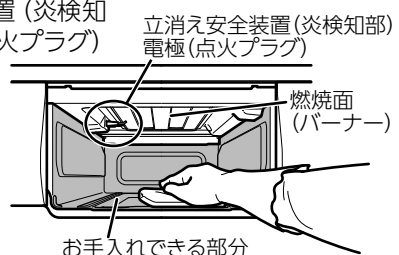
取り付けかた

1. グリル皿の長穴にグリルとびらのツメを差し込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に「バチッ」と音がするまで回転させる。
3. 押さえバネ・ツメがグリル皿に確実にはまっているか確認する。

※グリルとびら・押さえバネは変形させないでください。特にグリル皿との固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

●洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※燃焼面（バーナー）の炎口には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良や異常音発生の原因になります。

※立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）には触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	点火しない	ガス栓を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	15
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	21
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	21
		バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	12
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	15
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	13
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	13
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すと、さらに高温で調理ができます。（強火力バーナー）	16
		土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押して使用してください。（強火力バーナー）	2・14
		コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	2
	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする	高温炒めモード設定中は約 290℃になると、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	16
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	21
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	12
		換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	8
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
		複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。 異常ではありません。	—

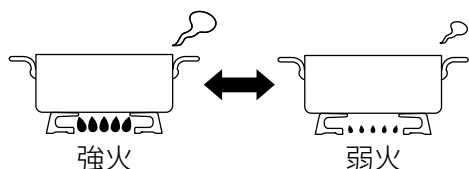
よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら、調理してください。	2
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	14・21
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	2
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理をしてください。（強火力バーナー）	—
グリル	点火しない	ガス栓を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	17
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらいて点火できません。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	2
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	15
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	13
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	13
	調理がうまくできない	冷凍の魚は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	17
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、 グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで５分程度待ってから、使用してください。	2
	グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	17
		グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	―
音	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	―
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	―
音	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	―
音	ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはリンナイフリーダイヤルにご連絡ください。	29
音	ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	2
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	―
その他	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	―
その他	ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。 交換部品として販売しています。	27
		酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	19
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	―
その他	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	27
その他	トッププレートが熱くなる	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリル使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	8
その他	トッププレートがふくらむ	トッププレートの熱膨張によるものです。 異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	―
その他	火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	―
その他	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。	13

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞16・22ページ

安全機能がはたらいて、
コンロが自動で
火力を調節しています

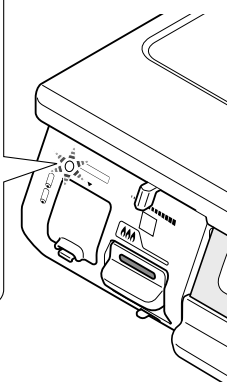
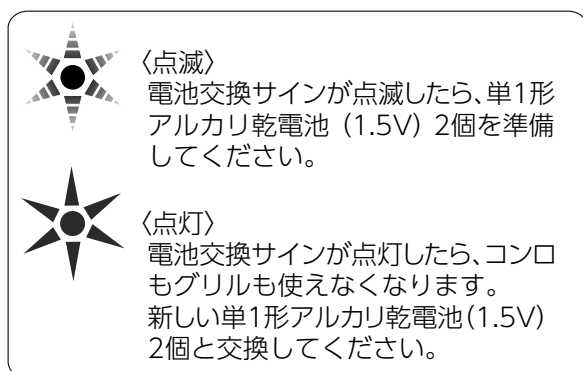
2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞16・22ページ

※高温になりすぎたときも火を消します。
※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※操作パネルの左側にある電池交換サインが点灯している。

⇒ 乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
☞13ページ
電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作を確認してください。
乾電池交換の目安は約1年です。

ブザーが鳴ったら

ブザー音	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	標準バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	2・23・24
		温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	22
ピー3回	標準バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	2・22
	グリル	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎のふき消え・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	2・23
	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。 ●操作ボタンを押して戻してください。 ●グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。	2・23
	–	電池交換のお知らせ（電池交換サイン点灯）	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13
	標準バーナー 強火力バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	2
	強火力バーナー	高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	16
	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約20分（グリル庫内が高温の場合約15分）たち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。	2
ピー1回（約8秒）	標準バーナー 強火力バーナー グリル	温度センサー グリル過熱防止センサー 電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。	29
	強火力バーナー	高温炒めスイッチ故障			

交換部品・別売品のご紹介

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売品

価格はすべて税抜表示

●消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。

	部　品　名	希望小売価格(税抜)	部品コード
交換部品	ご　と　く	¥1,200	010-373-000
	バーナーキャップ	¥1,200	151-440-000
	グ リ ル 皿	¥1,200	070-196-000
	グ リ ル 焼 網	¥800	071-071-000
	グリル排気口カバー	¥900	053-364-000

	部　品　名		型　番		
別売品	クッキングプレート		RCP-60M		当社交換部品・お手入れ品の販売サイトR.STYLE（http://www.rinnai-style.jp/）または、お買い上げの販売店にてお求めください。
	魚とって		RTO-ST1(A)		
	防熱板　①	550×600mm	RB-60B	詳しくは ☞11 ページをご覧ください。	
	防熱板　②	550×550mm	RB-55S		
	防熱板　③	600×550mm	RB-60T		
	防熱板　④	150×550mm	RB-15T		
	防熱板　⑤	150×500mm	RB-50S		
	防熱板　⑥	403×420mm	RB-T40SG		

● 2014 年 6 月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

●単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。

●当社交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。
http://www.rinnai-style.jp/

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

●お部屋のガス栓を必ず閉めてください。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす。）
●ガス通路部にほこりが入らないように、機器のホースエンドやガスコードの接続口には、必ずキャップをしてください。
●乾電池をはずしてください。☞ 13 ページ
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様・寸法図

仕　様

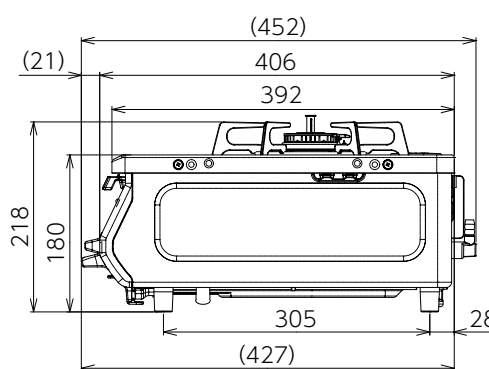
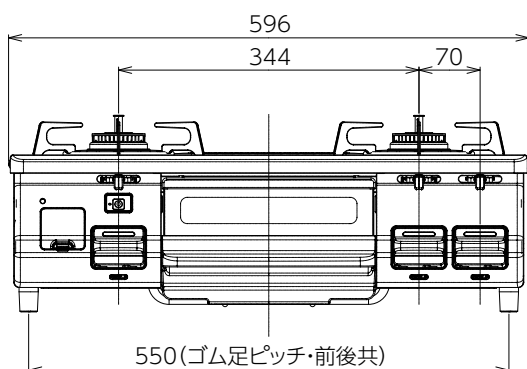
品　　　　名	RT64JH6S-GL RT64JH7S-CL	RT64JH6S-GR RT64JH7S-CR
型式の呼び	RT64JHS-L	RT64JHS-R
型　式　名	RT64JHS	
種　　　類	グリル付ガステーブル	
点火方法	連続放電点火式	
外形寸法	高さ 218 ㎜ × 幅 596 ㎜ × 奥行 452 ㎜	
質量（本体）	8.0 ㎏	
安全機能	•天ぷら油過熱防止機能　•立消え安全装置　•コンロ消し忘れ防止機能 •グリル消し忘れ消火機能　•焦げつき消火機能　•点火ロック •中火点火機能　•グリル過熱防止センサー •コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　•高温自動温度調節機能 •グリルお知らせブザー	
電　　　源	DC3.0V (単１形アルカリ乾電池 (1.5V) ×2 個)	
付　属　品	単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）×2 個、取扱説明書（保証書付）	

使用ガス 使用ガスグループ		1 時間当たりのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.33kW	8.10kW	内 径 9.5 ㎜ ガス用ゴム管
	12 A	3.91kW	2.77kW	1.24kW	7.55kW	
ＬＰガス用		4.20kW	2.97kW	1.33kW	8.00kW	

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

寸法図

図は左コンロが強火力バーナーの機器です。

(単位 : mm)

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

修理を依頼されるときは	『よくあるご質問（Q&A）』『ブザーが鳴ったら』をもう一度ご覧になって確認してください。それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、またはフリーダイヤルへご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 （1）製品名・ガス種類（☞ 5 ページ） （2）型式の呼び（銘板表示のもの）（☞ 5 ページ）及び品名（☞ 3 ページ） （3）故障または異常の内容（できるだけくわしく） （4）ご住所・お名前・電話番号・道順　（5）訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。（詳細は保証書をご覧ください）保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。
補修用性能部品の保有期間について	●製造打ち切り後 5 年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。 ●保証期間が過ぎていても、修理すれば性能が維持できる場合は、有料で修理致します。
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。ガスの種類（ガスグループ）が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。
アフターサービスなどについてわからないとき	お買い上げの販売店か別添の「連絡先一覧表」を参照していただき、もよりの当社事業所にご連絡ください。また、リンナイフリーダイヤル をご利用ください。 0120-054-321
お客様の個人情報の取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

廃棄するときは

お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
  もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

リンナイ グリル付ガステーブル 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、機器本体を対象とします。
   保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
4. 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
5. 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。
   (ニ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
   (ホ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用､車両､船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。
   (ヘ) 本書の提示がない場合。
   (ト) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。
   (チ) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。
   (リ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録

年　月　日	修理内容

お客様へ
この保証書をお受取りになるときにお買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802　名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 052 (361) 8211 代表

保証書

製品についてのお問い合わせは

本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1−6−6
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1−6−6
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町１丁目396−1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7−1
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通20−1
北海道支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1−74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社	☎06(6786)3612	〒532-0005 大阪市淀川区三国本町1−10−40
中国支店	☎082(277)5167	〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2−1
四国支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

修理についてのお問い合わせは

0120-054-321